

Precios con IVA incluido

PARA PICAR

- Jamón ibérico D.O. Guijuelo
cortado a mano
31 €
- Selección de quesos artesanos
andaluces con membrillo
17 €
- Babaganoush con vinagreta
de Oporto
14 €
- Coca de anís con escarola
y langostinos crujientes
15 €
- Croquetas caseras de
jamón ibérico
12 €

DE LOS FOGONES

- Canelones de rabo de vaca con salsa
Mornay montefriena **25 €**
- Carrillada ibérica guisada
con coliflor morada **22 €**



CARNE A LA PARRILLA

- Chuleta de vaca vieja con patatas
y pimientos de Padrón fritos **10 €**/100 g
- Presa de cerdo San Pascual con aliño
de curry rojo y patatas **23 €**

ENTRANTES

- Ensalada de hojas, tallos y
hortalizas de nuestra huerta
9 €
- Nuestro remojón tradicional
de bacalao y naranja
16 €
- Migas de pan con sardinas
marinadas y uvas
16 €
- Ensalada César,
servida en mesa
16 €
- Endivia asada con salmón
marinado y vinagreta
de La Vega
17 €
- Steak tartar de vaca con
encurtidos y perfume
de manzanilla
16 €
- Sopa de melón con jamón
ibérico y albahaca
12 €

PESCADO A LA PARRILLA

- Merluza de pincho con crema
de espinacas y alcaparras **24 €**
- Bacalao asado con alioli de manzana,
cremoso de zanahoria y tomate seco **22 €**
- Pescado de la lonja asado con
aceite de guindilla **7,50 €**/100 g



Nuestro pan artesano de levadura de cerveza ECO
y harina ECO molturada a la piedra **3,50 €**

Postres

- Cremoso de chocolate con pan
y aceite de oliva virgen extra **8 €**
- Piononos con helado de canela **8,50 €**
- Brownie con salsa de chocolate
y helado de avellana **8 €**
- Torrija de miel de flores y helado
de crema tostada **7 €**
- Crema de té matcha con helado
de cactus **8 €**